

2025年1月 新福島ちどり保育園献立表

		4	6	7	8	10	11	14	15	16	17	18	20	21	行事食メニュー								
		土	月	火	水	金	土	火	水	木	金	土	月	火	9								
乳児期 おやつ		動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶 ハイハイ	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶 ハイハイ	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶 ハイハイ							
	行事		お正月あそび	予行① (0.1歳)	予行① (2.3歳)	予行① (4.5歳)		予行② (0.1歳)	予行② (2.3歳)	予行② (2.3歳)	予行② (4.5歳)	避難訓練			予行③ (0.1歳)	お正月メニュー							
屋 食	☆ひじきと鶏のそぼろ丼	☆ごはん 精白米 50g 鶏ミンチ 35g 人参みじん 15g 玉葱みじん 15g 乾燥ひじき 1.3g ほうれん草 10g キャノラ油 0.7g 三温糖 2g みりん風 2g 濃口醤油 4g 食塩 0.1g かつおだしパック 1g 片栗粉 1g ☆マカロニサラダ シエルマカロニ 12g ブロッコリー 10g シーチキン 5g コーン 5g マヨネーズ 5g ☆味噌汁 かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆鶏肉と大根の煮物 ホキ 40g 鶏ミンチ 30g 鶏みじん 15g 玉葱みじん 8g パン粉 4g 食塩 0.2g キャノラ油 1g とんかつソース 1g ケチャップ 3g ☆プロッコリー ブロッコリー 20g 食塩 0.1g ☆ごま和え ほうれん草 20g 太もやし 20g 三温糖 1g 濃口醤油 2g ☆味噌汁 すりごま(白) 0.2g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆七分つきごはん 七分つき米 50g ☆鶏肉と大根の煮物 鶏コマ肉 50g 大根 50g 穀物酢 4g 濃口醤油 4g 料理酒 4g 三温糖 2.5g しょうが(おろし) 0.5g かつおだしパック 0.5g まびき菜 10g ☆白菜のしらす和え 白菜 250g かつおだしパック 0.5g しらす干し 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 3g ☆味噌汁 南豆腐 15g 玉葱 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆塩ラーメン ラーメン 100g 豚肉 20g 玉葱 15g 人参 15g 焼竹輪 10g コーン 5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g	☆ピピンパ丼 精白米 50g 豚ミンチ 35g しょうが(おろし) 0.2g 三温糖 1g 玉葱 30g 人参 10g 焼竹輪 10g コーン 5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g ☆ごはん 精白米 50g ☆さばの煮付 さば 40g 料理酒 1g 三温糖 2.5g 濃口醤油 2.5g ごま油 0.5g かつおだしパック 0.6g	☆七分つきごはん 七分つき米 50g ☆焼きそば 焼きそば用蒸し麺 90g 豚肉 25g キャベツ 15g 人参 10g 玉葱 10g しめじ 5g キャノラ油 1g 食塩 0.4g 白葱 30g ウスターソース 5g ケチャップ 2.5g 濃口醤油 5g あおのり 0.1g ☆南瓜のそぼろあん 南瓜 40g 鶏ミンチ 8g 濃厚口醤油 1g 三温糖 2g 濃口醤油 3g 片栗粉 0.3g グリンピース 2g 白菜 15g 人参 5g コンソメ 1.2g	☆ごはん 精白米 50g ☆赤魚のおろし煮 赤魚 40g NSA大根おろし 40g 三温糖 2g 濃口醤油 3g えのき 10g 三温糖 2g かつおだしパック 0.5g ☆春雨サラダ 春雨 15g はるさめ 7g きゅうり 10g すりごま(白) 0.1g 人参 7g コーン 3g マヨネーズ 5g 食塩 0.1g ☆味噌汁 小松菜 15g 味噌 5g えのき 5g かつおだしパック 1.2g 味噌 5g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆鶏肉と白菜の煮物 豚肉 40g 白菜 50g 人参 15g えのき 10g 三温糖 2g 濃口醤油 3g ☆春雨サラダ 春雨 15g はるさめ 7g きゅうり 10g すりごま(白) 0.1g 人参 7g コーン 3g マヨネーズ 5g 食塩 0.1g ☆味噌汁 小松菜 15g 味噌 5g えのき 5g かつおだしパック 1.2g 味噌 5g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆さばの塩焼き さば 40g 食塩 0.2g キャノラ油 1g ☆和え物 太もやし 15g しめじ 5g 濃口醤油 1g ☆春雨サラダ 春雨 15g はるさめ 7g きゅうり 10g すりごま(白) 0.1g 人参 7g コーン 3g マヨネーズ 5g 食塩 0.1g ☆味噌汁 小松菜 15g 味噌 5g えのき 5g かつおだしパック 1.2g 味噌 5g だし昆布 0.3g	☆ごはん 精白米 50g ☆さわらの西京焼き さわら 40g 料理酒 1g 白みそ 2.5g 三温糖 2g キャノラ油 1g ☆紅白なます 大根 10g 人参 10g 冷凍刻み生柚子 0.2g 穀物酢 1.2g 三温糖 1.2g 白みそ 2.5g 薄口醤油 0.3g ☆根菜煮 れんこん 15g ごぼう 10g 人参 10g 鶏コマ肉 10g キャノラ油 0.5g 料理酒 0.5g 三温糖 1g 濃口醤油 2g イゲン 5g ☆にゅう類 そうめん 7g かつおだしパック 0.3g 薄口醤油 4g 料理酒 2g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	☆みかん みかん 50g ☆あずき煮しパン ホットケーキミックス 15g 三温糖 2g ベーキングパウダー 0.8g 調製豆乳 5g キャノラ油 2g つぶあん 8g ☆牛乳 牛乳 200g	☆七草粥 精白米 35g 七草セット 0.5g 菜飯の素 2g 食塩 0.1g ☆お茶 ほうじ茶 150g ☆牛乳 牛乳 200g	☆ちんすこう 小麦粉 10g キャノラ油 4g 三温糖 4g ☆牛乳 牛乳 200g	☆おかおかにぎり 精白米 35g 花かつお 0.3g 濃口醤油 0.7g ☆お茶 ほうじ茶 150g ☆牛乳 牛乳 200g	☆市販おやつ ミレービスケット 9g ぱりんこ 8g ☆牛乳 牛乳 200g	☆スイートポテト さつまいも 35g キャノラ油 1.6g 三温糖 3g 調製豆乳 5g 黒ごま 0.01g ☆牛乳 牛乳 200g	☆バナナケーキ ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.6g 三温糖 6g キャノラ油 6g 調製豆乳 20g バナナ 15g ☆牛乳 牛乳 200g	☆ツナおにぎり 精白米 35g シーチキン 10g 濃口醤油 0.5g ☆お茶 ほうじ茶 150g ☆牛乳 牛乳 200g	☆マドレーヌ ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.6g 木綿豆腐 10g 水 6g 三温糖 6g キャノラ油 8g レモン果汁 1.5g ☆牛乳 牛乳 200g	☆フルーツ りんご 20g ☆豆腐ドーナツ ホットケーキミックス 25g ベーキングパウダー 0.8g 絹ごし豆腐 20g キャノラ油 5g きな粉 2g ☆牛乳 牛乳 200g	☆かぼちゃのスコーン ホットケーキミックス 15g ベーキングパウダー 0.8g 食塩 0.1g キャノラ油 4g 調製豆乳 4g かぼちゃ乱切り 10g ☆牛乳 牛乳 200g	☆マカロニきなこ マカロニ(乾) 12g きな粉 2.5g 三温糖 1.5g 食塩 0.03g ☆牛乳 牛乳 200g

※1七分つき米の日は0歳1歳は精白米の提供になります。

※2 納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合があります。その際はご了承願います。

2025年 1月 新福島ちどり保育園献立表

		22	23	24	25	27	28	29	30	31			行事食メニュー	
		水	木	金	土	月	火	水	木	金				
乳児 朝 おやつ		うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	ぱりんこ 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	動物ビスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶	うす焼き 高たんぱく牛乳 のりわかめせんべい ほうじ茶	うの花クッキー 高たんぱく牛乳 かぼちゃせんべい ほうじ茶	ミレービスケット 高たんぱく牛乳 にんじんせんべい ほうじ茶				
	行事	予行③ (2, 3歳)	予行③ (4, 5歳)	ご当地メニュー	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	ハイハイ	5歳リクエスト メニュー	節分の日の集い	
	屋食	3歳リクエストメニュー ★ 肉うどん うどん 100g 豚肉 20g 白菜 30g 人参 10g かつおが 1g 食塩 0.1g 三温糖 2g みりん風 2g 薄口醤油 7g かつおだしパック 1g ★ ナムル ほうれん草 15g 太もやし 25g 人参 5g 濃口醤油 1.5g ごま油 1g ごま(いり) 1g ★ フルーツ バナナ 30g	★ 七分つきごはん 七分つき米 50g ★ めばるの煮付け メバル 40g しょうが(おろし) 0.3g 料理酒 1g 三温糖 2g 濃口醤油 3g ★ 納豆 納豆 20g ★ 昆布和え ブロッコリー 20g キャベツ 20g 焼竹輪 5g 塩昆布 1g 濃口醤油 0.5g ★ 豚汁 豚モツ炙 8g 大根 10g 人参 5g ねぎ 2g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	ご当地メニュー 広島県 ★ ごはん 精白米 50g ★ 回鍋肉風 豚肉 35g キャベツ 40g 玉葱 20g 人参 10g ピーマン 10g キャノーラ油 0.5g 三温糖 2g 赤だし味噌 4g 濃口醤油 1.5g 丸鶏がらスープ 0.5g ★ 切干大根の特ダ 切干大根 6g まびき菜 8g ローズハム 5g マヨネーズ 5g 味ぼん 1g ★ 中華スープ 太もやし 15g しめじ 5g 食塩 0.3g 濃口醤油 1g 丸鶏がらスープ 0.7g	★ ごはん 精白米 50g ★ 鶏の唐揚げ 鶏モ肉 50g しょうが(おろし) 0.5g 料理酒 0.5g 三温糖 2g 濃口醤油 3g 片栗粉 5g ★ ごま和え 小松菜 20g 太もやし 20g ブロッコリー 20g 焼竹輪 5g 食塩 1g 三温糖 1g 濃口醤油 2g すりごま(白) 0.2g ★ コールスローサラダ キャベツ 30g きゅうり 10g コーン 3g マヨネーズ 4g ★ 味噌汁 ほうれん草 15g えのき 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	★ 赤魚の照り焼き丼 精白米 50g 赤魚 40g 料理酒 1g 濃口醤油 3g 三温糖 3g キャノーラ油 0.5g キャベツ 15g 小松菜 20g 太もやし 20g ブロッコリー 20g 焼竹輪 5g 食塩 1g 三温糖 1g 濃口醤油 2g ★ 味噌汁 南瓜 15g 油揚げ 3g ねぎ 2g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	★ ごはん 精白米 50g ★ カレー風味鶏じゃが 鶏コマ肉 30g ポテト 40g たまねぎ 30g キャノーラ油 0.3g 人参 15g 糸こんにゃく 10g 三温糖 2.5g 濃口醤油 3g カレー粉 0.3g グリーンピース 5g ★ ブロッコリーのわかめ味噌汁 ブロッコリー 25g しるな 20g 三温糖 1g 濃口醤油 1.5g マヨネーズ 2g 花かつお 0.2g ★ 漬汁 白菜 15g かつおが 0.3g 薄口醤油 4g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	★ 七分つきごはん 七分つき米 50g ★ タラの磯部揚げ たら 40g 食塩 0.2g 小麦粉 4g あおのり 0.1g キャノーラ油 4g ★ キャベツ キャベツ 20g 食塩 0.1g ★ お浸し ほうれん草 10g 太もやし 20g 人参 10g しめじ 5g 三温糖 1.5g 濃口醤油 2g ★ 味噌汁 ソフト豆腐 15g おつゆ麩 0.5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g	★ ごはん 精白米 50g ★ おでん 鶏コマ肉 30g ポテト 20g 大根 40g 焼竹輪 20g 糸こんにゃく 10g 厚揚げ 20g 三温糖 3g 濃口醤油 2g ★ ひじきのマリネ 乾燥ひじき 1.2g 人参 7g ローズハム 5g きゅうり 15g キャノーラ油 0.7g 濃口醤油 2g 穀物酢 0.7g 三温糖 0.5g ★ 味噌汁 キャベツ 15g 玉葱 5g 味噌 5g かつおだしパック 1.2g だし昆布 0.3g					
午後 おやつ	3歳リクエストメニュー ★ 鮭おにぎり りんごジュース 50g 精白米 40g 鮭フレーク 5g ごま(いり) 0.3g ★ お茶 ○ほうじ茶 150g	★ りんごゼリー りんごジュース 50g 水 20g 粉寒天 0.35g 三温糖 4g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ ごまあんトースト 無塩ロール 20g 黒ごま(すり) 0.5g あずき(しあん) 10g 水 2g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ 市販おやつ うの花クッキー 8g ミレービスケット 6g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ マーブルケーキ ホットケーキミックス 20g ベーキングパウダー 0.8g キャノーラ油 3g 三温糖 6g 調製豆乳 15g ココア 0.6g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ お煎ラスク おつゆ麩 2g キャノーラ油 1.5g 三温糖 0.5g きな粉 1g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ バナナパイ バナナ 15g つぶあん 8g ぎょうざの皮 5g キャノーラ油 5g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ ココアプリン 調製豆乳 60g ココア 2g 三温糖 6g ゼラチン 1g ★ 牛乳 ○牛乳 200g	★ みかん みかん 50g ★ 牛乳 ○牛乳 200g					

※1七分つき米の日は0歳1歳は精白米の提供になります。

※2 納入都合などにより、一部献立や食材の変更等が場合があります。その際はご了承願います。